

Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Siam (Feigenblattkürbis)

Die Kerne und die faserige Masse aus dem Kürbis herauslösen und entfernen. Den Kürbis längs zur Faser grob in Scheiben schneiden und großzügig schälen. Das Kürbisfleisch in dünne Scheiben schneiden und in einen großen Topf mit Deckel füllen. 1:1 (oder auch weniger) mit dem Zucker mischen. 700 g Zucker auf 1 kg Fruchtfleisch sind jedoch ausreichend.



Die Orangen- und Zitronenschale in dünne Streifen schneiden oder von den Früchten reiben und zur Kürbismischung geben.

Am besten über Nacht ziehen lassen. Ansonsten reichen ein paar Stunden, damit das Fruchtfleisch Saft zieht. Nun unter Rühren die Masse zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und mindestens 15-20 min. köcheln lassen, d.h. bis das Fruchtfleisch zerfällt.

Heiß in Twist-off-Gläser füllen. Das Glas kurz auf den Kopf stellen und Marmelade erkalten lassen.